

2025 年度

米国における日本食レストラン動向調査

2026 年 3 月

米国輸出支援プラットフォーム

## はじめに

本報告書は、米国における日本食レストランについて、州別の軒数データを含む最新情報、および過去 30 年分のデータをまとめたものである。本報告書が、日本食レストランの米国へのさらなる展開に役立てていただければ幸いである。

2026 年 3 月

米国輸出支援プラットフォーム

## 目次

I. 米国における日本食レストラン軒数の動向.....	4
1. 本調査の趣旨と手法.....	4
2. 全米の日本食レストランは2万3,981軒.....	4
II. 日本食レストランの都市別の動向.....	7
1. カリフォルニア州の日本食レストランの動向.....	7
(1) ロサンゼルス .....	7
(2) サンフランシスコ .....	10
2. ニューヨーク州の日本食レストランの動向.....	13
3. フロリダ州の日本食レストランの動向.....	15
4. テキサス州の日本食レストランの動向.....	17
5. イリノイ州の日本食レストランの動向.....	18
6. アリゾナ州の日本食レストランの動向.....	19
III. 総括.....	20

## I. 米国における日本食レストラン軒数の動向

### 1. 本調査の趣旨と手法

日本食の普及を測る一つの重要な指標として日本食レストランの軒数が考えられる。米国における日本食レストランの最新動向を明らかにすることで、日系サービス産業企業および今後同国へ進出を検討する日系外食企業にとって参考となる情報を整備することを目的として、本調査を実施することとした。

調査手法は、「2022年度米国における日本食レストラン動向調査」（2023年3月 米国輸出支援プラットフォーム）と同様に、米国全州の電話帳（2022年3月版の「Yellow Pages」）とGoogle Mapから北米で日本食中心に流通を行っている複数の企業各社の情報およびインターネット等のソーシャルメディア（SNS）の情報からの取引先店舗数を基に、州別に日本食レストラン軒数を集計した。本調査における「日本食レストラン」の定義は、以下のいずれかに該当するレストランとした。

- ・日本で日本食として食べられている物をメインとして提供するレストラン
- ・ローカルの口コミサイト等で日本食と認知されている物を提供するレストラン

（注）米系スーパーマーケットなどの店舗内に位置している、テイクアウト専門店（日系大手流通企業取引先約10,000店舗）、他国料理のメニューが中心で日本料理の品数が少ないと思われるレストラン（タイレストラン等）は含めていない。

なお、1992年、1995年、2000年、2005年の数字についてはJapanese Food Trade News（フード業界情報 U.S.A.）の情報を使用している。2010年から2015年、2018年、2022年、2025年の数字についてはJapanese Restaurant News（経営権移転により名称変更、企業体としては同一）の情報を使用している。

### 2. 全米の日本食レストランは2万3,981軒

2025年度の調査結果（2025年12月時点）における全米の日本食レストランの軒数は23,981軒で、前回調査2022年比の4.0%増となった。これは、15年前の2010年（14,129軒）の1.7倍、20年前の2005年（9,182軒）の2.6倍、25年前の2000年（5,980軒）の4.0倍、調査を始めた1992年（3,051軒）の7.9倍であり、この30年間の全米での日本食レストラン軒数の飛躍的な増加を確認することができる。

全米のレストラン718,575軒の中では、日本食レストランは約3.3%を占めている。州別の件数では、人口減少がみられる第1位のカリフォルニア州は4,515軒で統計上初初めての減少（480軒純減）となった。続いて2005年から第2位のニューヨーク州は1,879件（57軒純減）であった。第3位のフロリダ州は前回調査2022年比16.6%増の1,750軒で、人口増加が著しい第4位テキサス州は同21.5%増の1,454軒となった。

図. 州別日本食レストラン軒数分布マップ

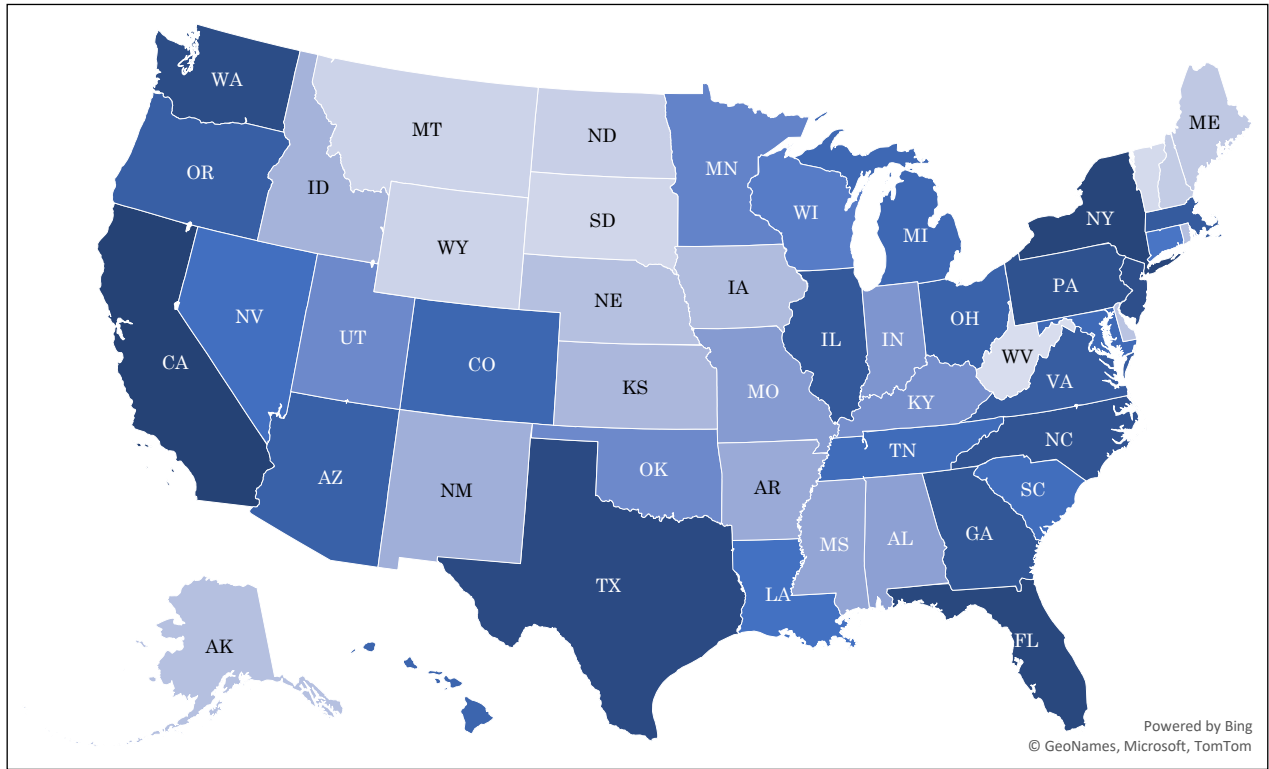


表. 州別日本食レストラン軒数

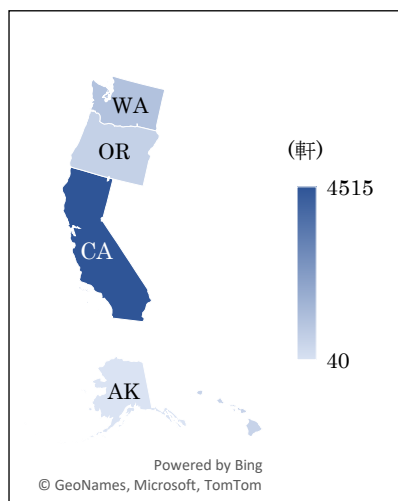
順位	州		軒数				2020年比 (‘25年/’22年)	‘22年 順位	人口 (2025年時点)
			2010年	2018年	2022年	2025年			
1	カリフォルニア	CA	3,963	4,468	4,995	4,515	90.4%	1	39,355,309
2	ニューヨーク	NY	1,439	1,892	1,936	1,879	97.1%	2	20,002,427
3	フロリダ	FL	941	1,266	1,501	1,750	116.6%	3	23,462,518
4	テキサス	TX	494	802	1,197	1,454	121.5%	4	31,709,821
5	ワシントン	WA	827	898	1,016	1,074	105.7%	5	8,001,020
6	ニュージャージー	NJ	523	736	893	1,064	119.1%	6	9,548,215
7	ペンシルバニア	PA	287	485	729	897	123.0%	7	13,059,432
8	ノースカロライナ	NC	422	584	717	804	112.1%	8	11,197,968
9	ジョージア	GA	431	594	667	775	116.2%	9	11,302,748
10	イリノイ	IL	377	573	644	765	118.8%	10	12,719,141
11	マサチューセッツ	MA	276	428	627	679	108.3%	11	7,154,084
12	バージニア	VA	308	451	544	664	122.1%	12	8,880,107
13	オレゴン	OR	287	316	442	621	140.5%	15	4,273,586
14	アリゾナ	AZ	311	404	491	615	125.3%	14	7,623,818
15	オハイオ	OH	169	312	357	588	164.7%	20	11,900,510
16	ハワイ	HI	438	467	515	538	104.5%	13	1,432,820

17	コロラド	CO	257	336	409	504	123.2%	16	6,012,561
18	ミシガン	MI	151	209	378	499	132.0%	19	10,127,884
19	メリーランド	MD	201	314	402	478	118.9%	17	6,265,347
20	テネシー	TN	203	330	398	460	115.6%	18	7,315,076
21	サウスカロライナ	SC	184	295	334	440	131.7%	22	5,570,274
22	ネバダ	NV	228	278	354	384	108.5%	21	3,282,188
23	ルイジアナ	LA	96	171	252	347	137.7%	25	4,618,189
24	コネチカット	CT	184	237	286	324	113.3%	23	3,688,496
25	ウィスコンシン	WI	61	114	255	249	97.6%	24	5,972,787
26	ミネソタ	MN	60	132	185	142	76.8%	30	5,830,405
27	ユタ	UT	92	119	206	126	61.2%	29	3,538,904
27	オクラホマ	OK	46	69	147	126	85.7%	33	4,123,288
29	ケンタッキー	KY	60	94	166	124	74.7%	31	4,606,864
30	インディアナ	IN	92	146	246	123	50.0%	26	6,973,333
31	ミズーリ	MO	107	153	207	122	58.9%	28	6,270,541
32	アラバマ	AL	66	117	216	108	50.0%	27	5,193,088
33	ミシシッピ	MS	34	68	155	100	64.5%	32	2,954,160
34	アーカンソー	AR	38	56	123	68	55.3%	34	3,114,791
35	ニューメキシコ	NM	83	98	108	67	62.0%	35	2,125,498
36	アイダホ	ID	31	43	94	55	58.5%	37	2,029,733
37	カンザス	KS	51	74	97	54	55.7%	36	2,977,220
38	アイオワ	IA	29	51	90	42	46.7%	38	3,238,387
39	ロードアイランド	RI	31	52	88	40	45.5%	39	1,114,521
39	アラスカ	AK	37	45	79	40	50.6%	41	737,270
39	ネブラスカ	NE	24	36	60	40	66.7%	44	2,018,006
42	ワシントンDC	DC	47	66	67	31	46.3%	42	693,645
42	デラウェア	DE	26	36	65	31	47.7%	43	1,059,952
44	メイン	ME	24	35	55	30	54.5%	45	1,414,874
45	ニューハンプシャー	NH	36	51	80	27	33.8%	40	1,415,342
46	ノースダコタ	ND	5	15	29	22	75.9%	49	799,358
47	モンタナ	MT	18	22	43	21	48.8%	46	1,144,694
47	ワイオミング	WY	4	7	24	21	87.5%	51	588,753
49	サウスダコタ	SD	3	6	25	20	80.0%	50	935,094
50	バーモント	VT	10	16	31	18	58.1%	48	644,663
51	ウェストバージニア	WV	17	33	39	16	41.0%	47	1,766,147
合計			14,129	18,600	23,064	23,981	104.0%		341,784,857

〔資料〕2022年3月版「Yellow Pages」、Japanese Restaurant Newsに基づき作成。州別人口は調査 [the US Census Bureau](#)。

## II. 日本食レストランの都市別の動向

### 西部太平洋地域



(西部太平洋地域)				
25年順位	州	2018年	2022年	2025年
1	カリフォルニア州	4,468	4,995	4,515
5	ワシントン州	898	1,016	1,074
13	オレゴン州	316	442	621
16	ハワイ州	467	515	538
	アラスカ州	45	79	40
	合計	6,194	7,047	6,788
	増加軒数		853	-259
	増加率		13.77%	-3.68%

(注) 2010年, 2018年, 2022年の数字は「Japanese Restaurant News」による。

西部太平洋地域の中から、特筆すべき都市としてカリフォルニア州のロサンゼルスとサンフランシスコを紹介する。

### 1. カリフォルニア州の日本食レストランの動向

#### (1) ロサンゼルス

世界1位の在留邦人数を誇るロサンゼルス（海外在留邦人数調査統計 2025年 63,972人）ではあるが、近年は日本企業の駐在事務所の閉鎖・人員削減や、インフレによる物価上昇の影響などで、多くの日本食レストランから客足減少の声が聞こえる。

一方、円安に伴う訪日旅行客の増加や健康志向の高まりを反映して日本食への注目度は高く、ロサンゼルスを中心に南カリフォルニアでは日本食レストランの新規オープンもみられる。特に顕著なのが、非日系のローカルの人を対象とする店舗が増えていることだ。非日系の富裕層が多いウエストサイドやダウンタウンの北西に位置するエコパーク周辺が出店のトレンドエリアとなっており、高級おまかせや日本の喫茶店、洋食店が相次いでオープンしている。

#### ①日本食レストランの進出・出店状況

##### ・焼き鳥がトレンドに

日本全国に店舗展開する大手焼き鳥専門店「鳥貴族」が、サウスベイのビーチタウンであるレドンドビーチに2024年8月に「Zoku（族）」の名で初出店。日本の大衆食堂的な雰囲気鳥貴族とは異なる和モダンスタイルの高級でおしゃれな焼き鳥店として地元の人々を魅了している。ラグジュアリー焼き鳥ブランドのZokuに続き、2025年1月にはトーランスに

「Torikizoku」の記念すべき米国1号店もオープン。行列ができるほど話題となっている。

また、2024年10月に「鶏そば炭や」がオープン。炭で焼いた鶏肉をトッピングしたラーメンが話題を呼んでいる。こうした流れから、今後ロサンゼルスを中心に焼き鳥ブームが到来すると予想される。

- ・日本の人気ラーメン店の進出が相次ぐ

アジア系住民が多く、多種多様な人種が暮らすロサンゼルスは、国際色豊かな料理が食べられる都市として知られる。なかでも日本食、とりわけラーメンは市民権を獲得している。昨今のラーメンブームはパンデミック以降も顕著であり、2025年12月にはダウンタウン近くに位置するリトル東京に「天下一品」が米国第1号店をオープンするなど、日本の人気ラーメン店の進出が相次いでいる。さらに、白人人口の多い地域でも出店が盛んであり、ダウンタウンの西部に位置するセンチュリーシティには、東京の人気店「ラーメン凪」の米国3店舗目となる「Ramen Nagi」が、2022年にオープンした。加えて、東京発の「自家製麺 MENSHO TOKYO」が、2025年5月に「MENSHO TOKYO」をカルバーシティにてオープン。2016年にオープンしたサンフランシスコ店に続く待望のロサンゼルス進出となった。カルバーシティには、すでにゆず塩らーめんて有名な「AFURI（阿夫利）」があるほか、「Ippudo（一風堂）」もオープンしており、新たなラーメンの聖地として注目されている。

- ・日本の喫茶店が進出

2025年2月、ウエストハリウッドに日本の喫茶店「Takagi Coffee（高木珈琲）」がオープンした。ふわふわパンケーキが人気で、自家焙煎珈琲と共に楽しめる。他にも日本でおなじみのハンバーグやオムライスなども提供している。

東京・表参道や京都・嵐山などに30店舗以上を展開するベーカリーカフェ「パンとエスプレッソと」も、2025年1月にレドンドビーチにアメリカ1号店「BREAD, ESPRESSO &」をオープン。日本で販売されているような小麦の風味を生かしたパンや総菜パンの販売に加え、店内飲食も可能だ。

## ②高級 Omakase（おまかせ）寿司と手軽な寿司の二極化する楽しみ方

いまロサンゼルスでは、日本の食文化をできるだけそのまま再現した寿司レストランが人気を集めている。中でも、料理人がその日の素材に合わせて最適な順番と内容で提供するコース形式の「Omakase（おまかせ）寿司」は、職人技と食材の質を最大限に味わえるスタイルとして特に評判が高い。2023年のミシュランガイドでロサンゼルス地区の最終候補にあがった26のレストランのうち、ほぼ半数が日本の伝統的な寿司を提供するレストランだった。

新規オープンも相次いでいる。東京にあるミシュランの星を獲得した寿司カウンターの名店「Udatsu（うだつ）」が、2024年にハリウッドに開店した「Rokusho（緑青）」の2階

にオープン。8席のみのカウンター席で、Omakase 寿司が楽しめる。この2つのレストランは共に、おまかせ寿司レストランのグローバルチェーン展開を目指すシェフの宇田津久氏が手がけており、洗練されたシンプルでモダンな雰囲気が特徴となっている。

また、東京・西麻布にある日本料理店「ラ・ボンバンス」が、2025年2月にウエストLAに懐石料理店「Asakura（麻倉）」をオープンさせた。カウンター7席とテーブル2つのみの隠れ家的な店で、Omakase を\$200〜で提供している。そのほか、ダウンタウンにある「715 Sushi」は、オープンから1年経たずにミシュラン1つ星を獲得して話題となっている。8席のカウンターのみで、日本産の魚介類を使った伝統と独創性を融合させた Omakase が楽しめる。

ここ1〜2年で新たなブームになっているのが、「Hand Roll（ハンドロール＝手巻き寿司といっても、海苔に具材を乗せただけの完全に巻いていない店舗もある）」で、専門店が続々と誕生している。パリっとしたのりに酢飯と新鮮なネタを巻く「手巻き寿司」は日本では家庭の団らんでおなじみだが、現地では見た目も具材も日本の手巻き寿司とは異なるスタイルのものが多く（完全に巻いておらず、中の具材が見える状態で食べられる）。手軽な価格で品質の良い刺身や握り寿司、巻き寿司をテイクアウトできる店も増えている。

### ③若者を中心にカジュアルフードが人気に

近年、より手軽でカジュアルに楽しめる日本食レストランが若者を中心に人気となっている。

1つの例として、2024年からアメリカでは、Dumpling（ダンプリング＝餃子）のトレンドが到来している。ブームのきっかけは、SNSで一大ブームを巻き起こした韓国のCJ第一製糖の冷凍餃子「ビビゴ」。現在、米系スーパーマーケットには、多種多様な冷凍ダンプリングが並び、ロサンゼルスでは日本式の餃子にも熱視線が注がれている。2022年にエコパークにオープンした餃子と日本酒や焼酎などのアルコールが楽しめる「Gyoza Bar（ギョウザバー）」が2025年11月にウエストハリウッドに2店舗目をオープンしている。

また、ロサンゼルスでは伝統的な居酒屋のメニューを独創的にアレンジした新しい居酒屋レストランが注目されている。「ロサンゼルスの居酒屋は、カリフォルニア料理の次なる最前線である」との現地メディアの報道もあり、シェアが可能で斬新でカジュアルな小皿料理がメニューに並ぶレストランが続々と誕生している。

### ④ロサンゼルス近郊のミシュラン星獲得日本食レストラン

★★2つ星（1軒）

[Hayato](#)（海鮮料理）

★1つ星（10軒）

[Morihiro](#)（寿司）・[n/naka](#)（現代風料理）・[Nozawa Bar](#)（寿司）・[R|O-Rebel](#)

[Omakase](#) (寿司) ・ [Shin Sushi](#) (寿司) ・ [Sushi Inaba](#) (寿司) ・ [Sushi Kaneyoshi](#) (寿司) ・ [715 Sushi](#) (寿司) ・ [Mori Nozomi](#) (寿司)

## (2) サンフランシスコ

パンデミック時代、サンフランシスコ・ベイエリアでは治安の悪化と観光客の減少により、ホテル業界やレストランビジネス全体が大きな打撃を受けた。その間、日本食レストランはお弁当や寿司デリバリーへの参入などの新規サービスを通して生き残りを図った。そしてパンデミック後、以前から人気の有名店はより存在感を増し、コンセプトが曖昧なレストランは淘汰されるという再編が成された。

2025年現在、日本食レストランは、以前よりもバラエティー豊かに、多様性と活気にあふれたトレンドが展開されている。

### ①Z世代を魅了する「ネオ和食」トレンド

本レポートでは、従来の“フュージョン”という表現から「ネオ和食」という言葉を用いて、新時代の潮流を表現する。その表現にふさわしい「ネオ和食」の店舗は、従来の日本食レストランとは一線を画し、洗練されたインテリア・空間・料理が一体としてデザインされた体験型レストランとなっている。価格帯は高額だが、それに価値を見出すZ世代を中心とした若年層からの支持を集めている。アメリカ人オーナーおよびシェフにより運営されているレストランもあり、訪れる客層は日本人以外が目立つなど、日本食がいかにグローバルな文脈で発展しているかを象徴している。

その一例として、レストラン「Nisei」が挙げられる。シェフ自身のルーツと哲学を料理に表現しており、洗練された調理技法、日系アメリカ人の味、そしてカリフォルニアの上質な地元食材を組み合わせた独自の体験を提供するレストランとして知られている。発酵や出汁など“和”の要素は忠実に残しつつもモダンに創作している。2022年にミシュラン一つ星を獲得し、同年にはミシュランカリフォルニア部門の若手シェフ賞 (Young Chef Award) を受賞している。

### ②北カリフォルニアのラーメン市場

ラーメン市場は現在、かつての急速な人気から一段落し、成熟期に入っている印象だ。そのなかで、王道から外れた新しいスタイルのラーメンが台頭してきているといえる。

パンデミック前から「つけ麺」という新しいジャンルをベイエリアで初めて紹介した「Taishoken」は、単なるラーメン店を超え、ベイエリアの日本食シーンにおいて、新たな“つけ麺文化”を牽引する存在となっている。現在では3店舗目をオープンし、ラーメンファンの中で確かな地位を築いている。当初、つけ麺というスタイルはベイエリアでは一般的ではなかったが、Taishokenはその独自性と本格的な味わいで多くの支持を集めてきており、ハッピーアワーから閉店まで常に満席になるほどの盛況ぶりだ。

一方、カジュアルダイニングの位置付けのラーメン市場だが、近年\$200を超えるラーメ

ンコースを提供するユニークなレストランとして、「Noodle in a Haystack」が知名度を上げている。現在は全ての予約枠が埋まっており、キャンセル待ちや新規枠の開放を待たなければならぬほどの高い人気を誇っている。

### ③ジャパニーズデザート市場の動向

#### ・拡大し続ける抹茶ブーム

抹茶ブームは依然として拡大傾向にある。抹茶デザートの激戦区であるジャパントウン周辺では、抹茶ドリンク・デザート専門店が10店舗以上あり、抹茶大型チェーンの「Matcha Cafe Maiko」、「Uji Time Cafe」、最近オープンした「Maruwu Seicha」が特に人気を博している。これらの店舗は、抹茶ラテやソフトクリームなどの定番メニューに加え、ボバ（タピオカ）とフルーツのユニークな組み合わせなど、多様なスタイルで差別化を図っている。

近年は、抹茶の需要に対して供給が追いついておらず、日本からの高品質な抹茶は品薄で価格が急騰している状況である。

#### ・かき氷ともちドーナツの台頭

「かき氷」はミシュランやジェームズ・ビアード賞に注目される「Ernest」などでも提供され、「大人のデザート」として注目されている。フードトレンドを常にリードするミッション地区の「Piglet & Co」では、台湾とハワイの技術を融合させたかき氷が人気を博している。

また、「もちドーナツ」も急速に知名度を上げている。「Mochill Mochi Donut」がその代表格であり、特に若い女性をターゲットに人気が高まっている。現在、北カリフォルニアに5店舗を展開中で、ショッピングモール内への出店が顕著だ。

### ④次のブームは、そば・うどん、またはとんかつ？

今、新たに注目され始めているのが、「そば・うどん」や「とんかつ」といった、より日常的な日本の伝統料理である。特に、「クラフト志向」や「健康志向」といった消費者ニーズの高まりとともに、手打ちそば・うどんの専門店が存在感を増している。ロサンゼルスやニューヨークに比べるとやや遅れて立ち上がったものの、今ではサンフランシスコでも注目の的となりつつある。

その代表が、ジャパンセンターにある十割手打ちそばの「Sobakatsu」である。オープン当初から連日長い行列ができるほどの人気ぶりだ。さらにその近隣には、ラーメン店

「Hinodeya」が新たに手がける蕎麦ダイニング「Sora」も2025年12月に開業し、注目を集めている。また、サンフランシスコ初となる手打ちうどん専門店「Katsuo & Kombu」も、その本格的な手打ちうどんと出汁で美食家たちを唸らせる人気店となっている。

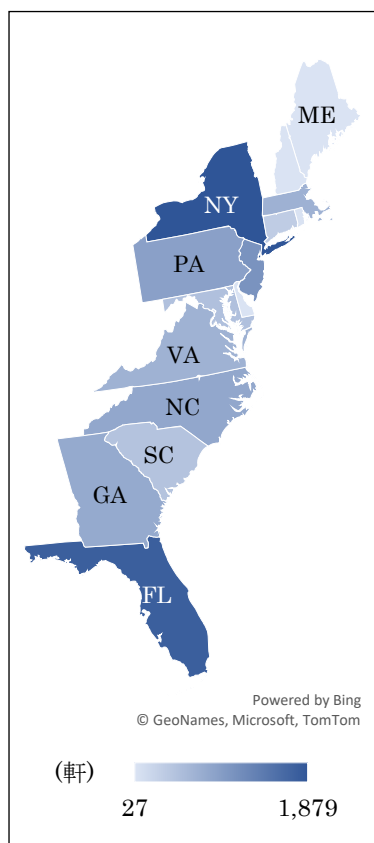
一方で、「とんかつ」部門でサンフランシスコ初のハイエンドとんかつコースを提供する「SHOWA」が話題を集めている。1人あたり\$150前後のコース料理で、前菜からデザートまでを含む構成。とんかつを五感で味わう“食の体験”として提供しているのが特徴である。

⑤サンフランシスコ近郊のミシュラン星獲得日本食レストラン

★1つ星（4軒）

[Kenzo](#)（日本料理）・ [Wakuriya](#)（日本料理、カリフォルニア料理）・ [Nisei](#)（現代風料理）・ [The Shota](#)（寿司）

東海岸地域



(東海岸)				
25年順位	州	2018年	2022年	2025年
2	ニューヨーク州	1,892	1,936	1,879
3	フロリダ州	1,266	1,501	1,750
6	ニュージャージー州	736	893	1,064
7	ペンシルバニア州	485	729	897
8	ノースカロライナ州	584	717	804
9	ジョージア州	594	667	775
11	マサチューセッツ州	428	627	679
12	バージニア州	451	544	664
19	メリーランド州	314	402	478
21	サウスカロライナ州	295	334	440
24	コネチカット州	237	286	324
39	ロードアイランド州	52	88	40
42	ワシントンDC	66	67	31
42	デラウェア州	36	65	31
44	メイン州	35	55	30
45	ニューハンプシャー州	51	80	27
合計		7,522	8,991	9,913
増加軒数			1,469	922
増加率			19.53%	10.25%

(注) 2010年, 2018年, 2022年の数字は「Japanese Restaurant News」による。

東海岸地域の中から、特筆すべき州としてニューヨークとフロリダを紹介する。

## 2. ニューヨーク州の日本食レストランの動向

近年、ニューヨークの日本食シーンは、五感を刺激する文化体験へと進化している。ニューヨーカーの日本旅行経験者の増加も相まって、食知識は深化し、客はより細分化・専門化を求めている。それに応えるように美しさや職人技、ストーリーを加えた空間が多様な客層を引き寄せている。グローバル化する寿司レストランから自然派の日本酒バーまで、ジャンルを超えた新たな食文化が、今この街を熱くしている。

### ① クロスカルチャートレンド

最近話題となっているのは、複数の食文化がミックスされたクロスカルチャーだ。そのユニークなコンセプトは、ニューヨークの新たなトレンドとなっている。一例として、アッパーイーストサイドに登場した「Kansha」は、日本とペルーのクロスカルチャー、いわゆる“ニッケイ料理”である。洗練された盛りつけと、エスニックな要素が広がる寿司プレートが特徴的だ。例えば、寿司にシソやポン酢、紫トウモロコシの甘味や酸味を加えるなど、寿司のクロスカルチャー化が話題の店である。

### ② バーで受け入れられる日本酒

洗練されたニューヨーカー達が通うバーとして、大人のジャパニーズバーは夜な夜な酒ファンや新しい酒を探し求める若者で埋め尽くされている。

ソーホーにある老舗の「Bar Moga」は、日本のウイスキーに加え、カクテルの種類も豊富である。フードメニューにはオムレツなどもあり、レストランとバーが融合したような空間となっている。価格帯も手頃な事から、常連客も多いことも特徴である。新興バーの「Sake Bar Decibel」は、本格的な酒バーで、多種メーカーを取り揃えている。他に試飲セット、ハッピーアワー、軽食も揃えており、気軽に一杯飲みたい人には最適の場所であろう。

今年でオープンから 10 周年を迎えた「Bar Goto」は、洗練されたジャパニーズバーの先駆けとして、ニューヨークのバーシーンに確かな足跡を残してきた。現在、ソーホーとブルックリンの 2 カ所に店舗を構え、どちらも連日行列ができるほどの人気ぶりだ。フルバー (full bar) として、日本酒も多数揃えており、日本酒や焼酎を使ったカクテルも人気である。フードメニューには、お好み焼きやオクラの天ぷらといった一品があり、バーでのひとときに安らぎを与えてくれる。

### ③ ミシュラン星付きレストランの最新動向

世界からの注目が集まるニューヨークのミシュラン星付きレストランは、他の都市と比べると、一歩先を行く日本食がラインアップされている。

ミッドタウンの「[Sushi Sho](#)」は、開業初年度にしてミシュラン 2 つ星、創業 2 年目にしてミシュラン 3 つ星を獲得した注目の新星である。ニュー Yorker の間で話題を呼び、すでに予約が取りづらい人気店となっている。熟成魚のネタやシャリの温度・食感に徹底的にこだわり、その寿司のクオリティ、美しい盛り付けなど高く評価されている。店内には、デザイン性に優れた二つの広いカウンターがあり、大人のための洗練された空間を演出している。

ブルックリンの「[Shota Omakase](#)」は、ミシュラン 1 つ星を獲得。Omakase スタイルを基本とし、長いカウンター越しに職人の技を間近で堪能できる、近年のトレンドを取り入れている。美しく芸術的な“ビジュアル寿司”は SNS で話題を呼び、ストーリー性や写真映えする魅力によって、高価格帯ながら若い世代からも支持を集めている。また、初のミシュラン星獲得店となった「[Restaurant Yuu](#)」は、フランス料理と和の技術を高度に融合させた新星である。和食の定義をアートに例えたような小皿構成と洗練された盛り付けは進化系和食の先端である。価格帯もマンハッタンに引けを取らず、オンリーワンの価値観を高めている。

ユニオンスクエアの「[Bar Miller](#)」は、ミシュラン 1 つ星を獲得。アメリカ産のサステナブル魚介を使用した 15 品の Omakase が人気である。特に味噌や酢を使った味のバランスや美味しさをルーツと技術で匠に表現された魚プレートは前衛的だ。アメリカ人の健康意識と環境意識の欲求に応える店としてさらなる発展が期待できる。

#### ④ニューヨークのミシュラン掲載レストラン

★★★3 つ星 (1 軒)

[Sushi Sho](#) (寿司)

★★2 つ星 (3 軒)

[Masa](#) (寿司) ・ [Sushi Noz](#)(寿司) ・ [Odo](#) (現代風料理)

★1 つ星 (15 軒)

[Icca](#) (寿司) ・ [Torien](#) (焼鳥) ・ [Yoshino](#) (寿司) ・ [Sushi Nakazawa](#) (寿司) ・ [Bar Miller](#) (寿司) ・ [Tsukimi](#) (季節の料理) ・ [Kosaka](#) (寿司) ・ [Noda](#) (寿司) ・ [Noz 17](#) (寿司) ・ [Shota Omakase](#) (寿司) ・ [Tempura Matsui](#) (天ぷら) ・ [Joji](#) (寿司) ・ [Reataurant Yuu](#) (現代風フランス料理、日本料理) ・ [Muku](#) (日本料理) ・ [Yamada](#) (日本料理)

### 3. フロリダ州の日本食レストランの動向

フロリダ州では2022年に1,501件であったレストラン件数が2025年には1,750件へと増加し、約16.6%の増加率を示している。この背景には、同州の人口動態が大きな要因として挙げられる。国外からの移住者の流入が顕著であり、2024年から2025年にかけては正味178,674人が国外から新たに流入し、この数値は全州の中で最大であった。こうした移住者の増加は文化的多様性を受け入れる素地を形成し、日本食を含む異文化の料理が受け入れられやすい環境を整えている。また、フロリダ州は観光地として世界的に知られ、とりわけオーランドはテーマパークを中心として多くの海外観光客を引きつけている。2024年には1,230万人の海外観光客が同州を訪れ、カナダを除く海外からの観光客は前年と比較して7.6%増加しており、日本食を含む国際的な料理の需要が一層高まっている。加えて、コロナ禍の影響を受けた2020年から2022年にかけて、多くの飲食店が経営難に直面したものの、フロリダ州は他州に比べ規制が短期間であったため、飲食業への影響が限定的であった。この結果、規制の厳しい州からフロリダへの事業移転や再出店が相次ぎ、新規店舗の増加につながった。

以上のように、人口増加、海外観光客の拡大に伴う多様な食文化の需要、コロナ禍後の外食産業の回復といった複数の要因が相互に影響し合い、フロリダ州における日本食レストランの増加を後押ししていると考えられる。

#### ①フロリダ州の日本食レストランの特徴

フロリダ州は大西洋とメキシコ湾の両面に位置し、州全体で新鮮な海産物が豊富に流通する環境を有している。この地理的優位性を背景に、同州の日本食レストランでは、日本の伝統的な調理技法とフロリダ特有の食材を融合させた独自の料理表現が発展している。

特にオーランドなどの主要都市では、ミシュランに掲載されている日本食レストランが、地元食材を創造的に取り入れたメニューを展開しており、こうした動きはフロリダ州における日本食市場の特徴として定着しつつある。たとえば、オーランドの「Soseki」では、フロリダ産の魚介類を活用した創作寿司や、地域性を映し出す独自の刺身アレンジが提供されている。また同店では、北欧（スカンディナヴィア）のサーモン調理法である“グラブラックス風”に仕立てるなど、和食の技法を基盤としながらも北欧的エッセンスや地元食材を組み合わせた、独自性の高いメニューが特徴となっている。

さらに、同じくオーランドの「Kabooki Sushi」では、高級おまかせスタイルの日本料理を提供しつつ、トリュフやアヒ・アマリージョ（南米原産の唐辛子）といった多国籍食材を寿司に取り入れるなど、国際的な素材と和食の融合が積極的に進められている。

②フロリダ州のミシュラン掲載レストラン

<マイアミ>

★1つ星 (3軒)

[Hiden](#) (寿司) ・ [Shingo](#) (寿司) ・ [Ogawa](#) (寿司)

<オーランド>

★★2つ星 (1軒)

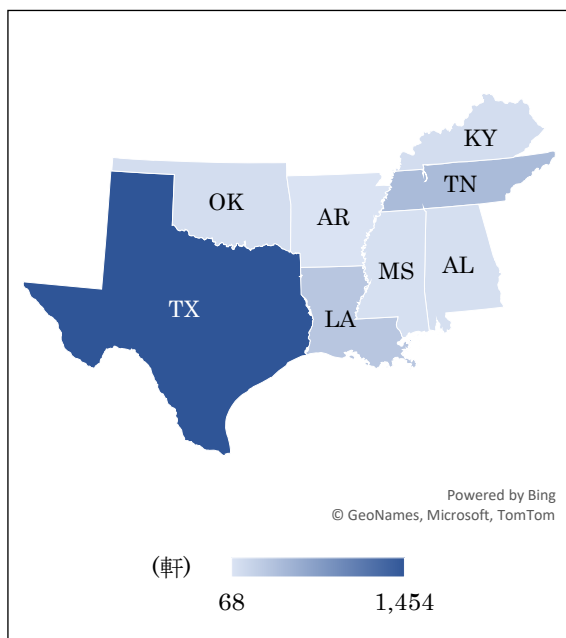
[Sorekara](#) (現代風料理)

★1つ星 (2軒)

[Kadence](#) (寿司) ・ [Natsu](#) (寿司)

(南部)				
25年順位	州	2018年	2022年	2025年
4	テキサス州	802	1,197	1,454
20	テネシー州	330	398	460
23	ルイジアナ州	171	252	347
27	オクラホマ州	69	147	126
29	ケンタッキー州	94	166	124
32	アラバマ州	117	216	108

## 南部地域



33	ミシシッピ州	68	155	100
34	アーカンソー州	56	123	68
合計		1,707	2,654	2,787
増加軒数			947	133
増加率			55.48%	5.01%

(注) 2010年, 2018年, 2022年の数字は「Japanese Restaurant News」による。

南部地域の中から、特筆すべき州としてテキサスを紹介する。

### 4. テキサス州の日本食レストランの動向

テキサス州の日本食レストラン軒数は1,197軒(2022年)から1,454軒(2025年)へ21.5%増となった。同州は外食産業全体が全米屈指の規模を有し、飲食店総数57,392店、フードサービス売上約1,378億ドル(2024年)を記録するとともに、テキサス州住民の外食頻度は週5.2回と全米平均(4.6回)を大きく上回る巨大外食市場とされる。この市場規模は、外食需要の量的な大きさを示しており、日本食レストランの新規参入および多店舗展開を後押しする重要な基盤となっている。

人口動態の面でも、テキサス州の人口は2022年から2025年の1年間に約168万人の純増(5.6%増)を記録しており、他州からの移住者増加に伴う嗜好の多様化が日本食需要の拡大に寄与している。特にカリフォルニア州など日本食に馴染みの深い地域からの移住者が多いことが、市場の受容性を高める一因となっている。

さらに、ダラス・ヒューストン・オースティン・サンアントニオといった複数の大都市圏が独立して発展する多中心型都市構造を有する点は、州内での多店舗展開を容易にし、一定の成功モデルが他地域へ波及しやすい特徴を生み出している。

#### ・テキサス州のミシュラン掲載レストラン

<オースティン>

★1つ星 (1軒)

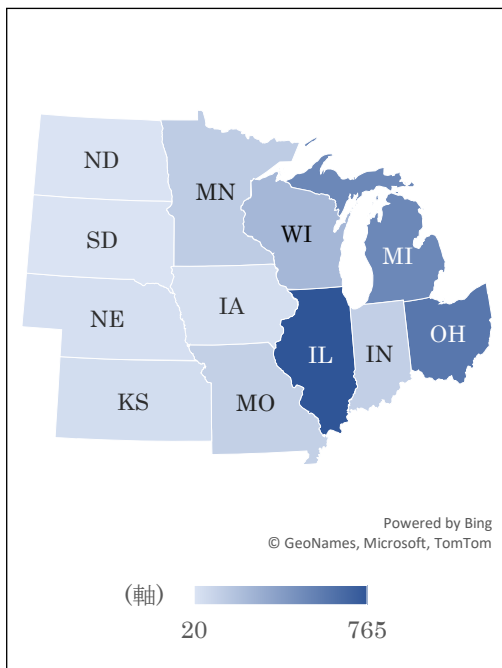
[Craft Omakase](#) (寿司)

<ダラス>

★1つ星 (1軒)

[Tatsu Dallas](#) (寿司)

中西部地域



(中西部)				
25年順位	州	2018年	2022年	2025年
10	イリノイ州	573	644	765
15	オハイオ州	312	357	588
18	ミシガン州	209	378	499
25	ウィスコンシン州	114	255	249
26	ミネソタ州	132	185	142
30	インディアナ州	146	246	123
31	ミズーリ州	153	207	122
37	カンザス州	74	97	54
38	アイオワ州	51	90	42
39	ネブラスカ州	36	60	40
46	ノースダコタ州	15	29	22
49	サウスダコタ州	6	25	20
合計		1,821	2,573	2,666
増加軒数			752	93
増加率			41.30%	3.61%

(注) 2010年、2018年、2022年の数字は「Japanese Restaurant News」による。

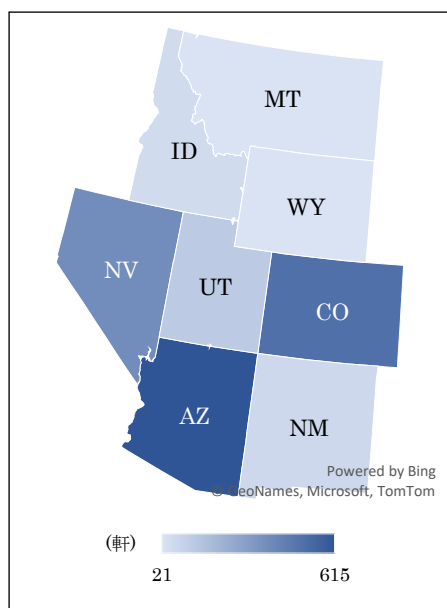
中西部地域の中から、特筆すべき州としてイリノイを紹介する。

5. イリノイ州の日本食レストランの動向

イリノイ州の日本食レストラン数は、644 軒（2022 年）から 765 軒（2025 年）へと増加している。一因として、イリノイ州は 2024 年に 1 億 1,300 万人の観光客を受け入れ、旅行支出は 485 億ドルへ増加（2023 年比約 37 倍）したことがあげられる。こうした観光需要の伸長が、外食業態全体の利用頻度を押し上げ、日本食を含む多国籍レストランの新規参入や既存店舗の増加を後押ししたと考えられる。加えて、イリノイ州は 654 の日本企業拠点を保有する中西部最大の日系ビジネス集積地であり、企業関係者・駐在員による安定した需要が日本食レストラン市場を支えている。接待、ミーティング利用、家族向け外食のいずれにおいても日本食が選ばれることが多い。

また、イリノイ州そのものが外食産業の基盤が強い州であることも無視できない。同州には 26,797 店の飲食店が存在し、年間売上は 517 億ドルに達しており、外食産業が経済の主要セクターとして機能している。このように大規模かつ成熟した外食市場では、新規業態の受容性が高く、店の入れ替わりが活発なため、日本食というカテゴリーでも成長が続きやすい土壌がある。

### 西部内陸地域



(西部内陸地域)				
25 年順位	州	2018 年	2022 年	2025 年
14	アリゾナ州	404	491	615
17	コロラド州	336	409	504
22	ネバダ州	278	354	384
27	ユタ州	119	206	126
35	ニューメキシコ州	98	108	67
36	アイダホ州	43	94	55
47	モンタナ州	22	43	21
47	ワイオミング州	7	24	21
合計		1,307	1,729	1,793
増加軒数			422	64
増加率			32.29%	3.70%

(注) 2010 年, 2018 年, 2022 年の数字は「Japanese Restaurant News」による。

西部内陸地域の中から、特筆すべき州としてアリゾナを紹介する。

## 6. アリゾナ州の日本食レストランの動向

アリゾナ州では、日本食レストラン数が 491 軒（2022 年）から 615 軒（2025 年）へと増加している。州全体として、2024 年に 4,116 万人の訪問者が 297 億ドルを消費する観光大国としての立場をコロナ禍以前の水準まで回復しており、世界的観光地であるグランドキャニオンやセドナの赤い岩山群、アンテロープキャニオン、さらにはフェニックスやスコッ

ツデールのリゾートエリアなどを中心に、年間を通じて国内外からの旅行者が集まる構造が続いている。この観光需要の厚みに支えられ、Phoenix・Scottsdale・Tempe・Tucson といった主要都市では日本食レストランが増えている。さらに、フェニックス都市圏では近年、TSMC による大規模半導体工場建設、そしてインテルによる Chandler 地区での投資拡大と工場再建が進み、半導体産業の集積が全米でも稀少な規模に達しつつある。この産業投資は、世界中からエンジニア・技術者・サプライヤー企業を引き寄せ、州人口の継続的増加と高所得層の流入を生み出している。住宅市場でもアリゾナ州は全米トップクラスの成長市場として注目され、住宅地・商業地の新開発が相次ぎ、新規レストランが出店しやすい環境が形成されている。このような要因からアリゾナ州にて日本食レストラン軒数が増加したと考えられる。

### Ⅲ. 総括

本レポートで確認されたように、米国の日本食レストラン市場は過去 15 年で飛躍的に拡大し、2025 年には全米 23,900 軒へ達した。人口流入や観光回復、アジア系住民の増加、食の健康志向、そしてミシュランや SNS などを通じた認知拡大を背景に、州ごとに異なる要因が日本食レストランの市場成長を後押ししている。特に地域別では、フロリダ州、テキサス州、アリゾナ州など人口増州では出店数が増加する一方で、カリフォルニア州やニューヨーク州では高級おまかせからカジュアル業態まで多様化が進み、成熟化・再編が進んでいる。さらに、ここ数年では日本酒・抹茶・和菓子など周辺カテゴリーの市場も拡大し、日本食は食事から体験型・文化消費型のプレミアムコンテンツへと発展しつつある。これらの変化は、米国市場が今後も日本食の多様な業態・価格帯を受け入れる余地を十分に持つことを示しており、日本食産業にとって北米は依然として最大規模の成長機会を有する市場であると総括できる。



【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

執筆：農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 米国

本レポートに関する問い合わせ先：

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ロサンゼルス事務所

TEL：1-213-624-8855

Email：[lag-USPF@jetro.go.jp](mailto:lag-USPF@jetro.go.jp)

農林水産省「令和6年度輸出ターゲット国における輸出支援体制の確立緊急対策」「令和7年度輸出ターゲット国における輸出支援体制の確立強化事業」（受託者：JETRO）